

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1. Logbook Bimbingan Tugas Akhir

No	Tanggal	Uraian kegiatan	Keterangan
1.	25 Januari 2019	Penentuan produk dan bahan baku	Dosen pembimbing menghendaki untuk mencari buku referensi tentang produk yang akan dibuat
2	28 Januari 2019	Bimbingan proposal bab 1-3	Revisi
3	10 Februari 2019	Bimbingan revisi proposal bab 1-3	
4	16 Februari 2019	Seminar proposal	Revisi
5	28 Februari 2019	Pengujian sensoris 3 resep dasar (tahap <i>define</i>) dan penentuan resep acuan	
6	5 Maret 2019	Pengujian sensoris produk formula pengembangan resep acuan (tahap <i>design</i>)	Substitusi tepung bekatul (25%, 50%, 75%) dan dipilih persentase substitusi 50% dengan perbaikan
7	8 Maret 2019	Pengujian produk acuan substitusi 50% yang telah diperbaiki (tahap <i>design</i>)	Perbaikan pada <i>basic choux paste</i>
8	14 Maret 2019	Uji sensoris tahap Validasi I	Diterima dengan revisi
9	21 Maret 2019	Uji sensoris tahap Validasi II	Diterima
10	25 Maret 2019	Uji sensoris skala terbatas	
11	8 April 2019	Pendaftaran uji proksimat	Uji dilakukan di CV. Chem-mix Pratama
12	25 April 2019	Pameran Proyek Akhir	Dilaksanakan di Auditorium UNY
13	6 Mei 2019	Bimbingan bab IV	
14	15 Mei 2019	Bimbingan keseluruhan laporan	

Lampiran 2. Borang Uji Sensoris Tahap *Define*

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEFINE

Nama : Wika Riniwati S.Pd., M.Pd. Tanda tangan:

Jenis kelamin : L / P

Tanggal : 28 Februari 2019

Sampel : Almond Piri biskit

Di hadapan Saudara disajikan 3 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji mutu hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 5 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk **WAJIB** diisi.

Parameter sensoris	Sampel		
	1 (A)	2 (B)	3 (C)
Bentuk	2	5	3
Ukuran	2	5	3
Warna	2	5	3
Aroma	2	4	3
Rasa	2	5	3
Tekstur	2	5	3
Sifat keseluruhan (overall)	2	5	3

Keterangan skala:

Skala	Parameter sensoris						
	Bentuk	Ukuran/Porsi	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Sifat keseluruhan
1	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Sangat lemah	Sangat lemah	Sangat lunak	Sangat tidak baik
2	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Lemah	Lemah	Lunak	Tidak baik
3	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak lemah	Agak lemah	Agak lunak	Agak baik
4	Sesuai	Sesuai	Sesuai	Kuat	Kuat	Keras	Baik
5	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat kuat	Sangat kuat	Sangat keras	Sangat baik

Komentar / saran / kritik:

.....

.....

.....

.....

Lampiran 3. Borang Uji Sensoris Tahap Design

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DESIGN

Nama : Wika Binawati S.Pd, M.Pd Tanda tangan : _____
 Jenis kelamin : ♀ / P
 Tanggal : 5 Maret 2019
 Sampel : Almond Ravi Biskuit

Di hadapan Saudara disajikan 1 sampel produk acuan dan 3 sampel produk pengembangan. Saudara diminta untuk menguji mutu berdasarkan secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 5 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran kritis pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Produk acuan	Produk pengembangan		
		50 %	65 %	80 %
Bentuk	4	2	2	2
Ukuran	3	2	2	2
Warna	3	2	2	2
Aroma	4	2	2	1
Rasa	3	2	2	1
Tekstur	3	2	2	1
Nilai keseluruhan (overall)	3	2	2	1

Keterangan skala:

Skala	Parameter sensoris						
	Bentuk	Ukuran/Porti	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Nilai keseluruhan
1	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Sangat lemah	Sangat lemah	Sangat lemah	Sangat tidak baik
2	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Lemah	Lemah	Lemah	Tidak baik
3	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak lemah	Agak lemah	Agak lemah	Agak baik
4	Sesuai	Sesuai	Sesuai	Kuat	Kuat	Kuat	Baik
5	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat kuat	Sangat kuat	Sangat kuat	Sangat baik

Komentar / saran / kritik :
kurang mengembang

BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DESIGN

Nama : Wika Binawati S.Pd, M.Pd Tanda tangan : _____
 Jenis kelamin : ♀ / P
 Tanggal : 8 Maret 2019
 Sampel : Almond Ravi Biskuit

Di hadapan Saudara disajikan 1 sampel produk acuan dan 3 sampel produk pengembangan. Saudara diminta untuk menguji mutu berdasarkan secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 5 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran kritis pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Produk acuan	Produk pengembangan		
		50 %	65 %	80 %
Bentuk				
Ukuran				
Warna		✓		
Aroma				
Rasa				
Tekstur				
Nilai keseluruhan (overall)				


Keterangan skala:

Skala	Parameter sensoris						
	Bentuk	Ukuran/Porti	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Nilai keseluruhan
1	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Sangat tidak sesuai	Sangat lemah	Sangat lemah	Sangat lemah	Sangat tidak baik
2	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Tidak sesuai	Lemah	Lemah	Lemah	Tidak baik
3	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak sesuai	Agak lemah	Agak lemah	Agak lemah	Agak baik
4	Sesuai	Sesuai	Sesuai	Kuat	Kuat	Kuat	Baik
5	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sangat kuat	Sangat kuat	Sangat kuat	Sangat baik

Komentar / saran / kritik :
 - tekstur lembut, permukaan halus
 - susun rapi
 - porting cream
 - susun rapi garisnya bundar

Lampiran 3. Borang Uji Sensoris Tahap Validasi I

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEVELOP (VALIDASI I & II)**

Nama : Wika Perwadi, M Ed Tanda tangan: 

Jenis kelamin : T / P

Tanggal : 14 Maret 2019

Sampel : Almond Paris Brest

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.


Parameter sensoris	Sampel
Bentuk	4
Ukuran	4
Warna	4
Aroma	4
Rasa	4
Tekstur	4
Sifat keseluruhan (overall)	4
Penyajian	3
Kemasan	3

Keterangan skala:
1 = sangat tidak suka
2 = tidak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik: tidak ada

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEVELOP (VALIDASI I & II)**

Nama : Dr. Endang Mulyatiningsih Tanda tangan: 

Jenis kelamin : T / P

Tanggal : 14 Maret 2019

Sampel : Almond Paris Brest

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk WAJIB diisi.

Parameter sensoris	Sampel
Bentuk	4
Ukuran	4
Warna	4
Aroma	4
Rasa	4
Tekstur	4
Sifat keseluruhan (overall)	4
Penyajian	4
Kemasan	4

Keterangan skala:
1 = sangat tidak suka
2 = tidak suka
3 = suka
4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik: tidak ada

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

Lampiran 4. Borang Uji Sensoris Tahap Validasi 2

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEVELOP (VALIDASI II)**

Nama validator: Wahid Ertugah, M. Pd Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin: E/P Tanggal: 21 Maret 2019
 Sampel: Almond Binti Binti Bekasul NIM mhs: 1612179036

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk **WAJIB** diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk		4
Ukuran		4
Warna		4
Aroma		4
Rasa		4
Tekstur		4
Sifat keseluruhan (overall)		4
Penyajian		4
Kemasan		4

Keterangan skala:
 1 = sangat tidak suka
 2 = tidak suka
 3 = suka
 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:
Kemasan menarik

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK AKHIR BOGA 2019
TAHAP DEVELOP (VALIDASI II)**

Nama validator: Dr. Endang Mulyatiningsih Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin: E/P Tanggal: 21 Maret 2019
 Sampel: Almond Binti Binti Bekasul NIM mhs: 1612179036

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk **WAJIB** diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembangan
Bentuk		4
Ukuran		4
Warna		4
Aroma		4
Rasa		4
Tekstur		4
Sifat keseluruhan (overall)		4
Penyajian		4
Kemasan		4

Keterangan skala:
 1 = sangat tidak suka
 2 = tidak suka
 3 = suka
 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:
1. Untuk tester di bentuk saja, supaya mudah
2. Mekanisme di display, dan di kelas aja saja

Kesimpulan: Produk pengembangan diterima / direvisi

Lampiran 5. Borang Uji Sensoris Skala Terbatas

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK
AKHIR BOGA 2019 TAHAP
DISSEMINATE SKALA TERBATAS**

Nama : NARA Preimarta Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L (P) Tanggal: 25/04/19
 Sampel : Almond Paris Brest

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk **WAJIB** diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	301	403
Warna	4	3
Aroma	3	4
Rasa	4	3
Tekstur	4	2
Sifat keseluruhan (overall)	4	3

Keterangan skala:
 1 = sangat tidak suka
 2 = tidak suka
 3 = suka
 4 = sangat suka

Komentar / saran / kritik:
tidak sampel no 403 lambat, thankyou kak!

16

**BORANG UJI SENSORIS PROYEK
AKHIR BOGA 2019 TAHAP
DISSEMINATE SKALA TERBATAS**

Nama : JIHAN SHOBIAH ULA Tanda tangan: [Signature]
 Jenis kelamin : L (P) Tanggal: 25 Mei 2019
 Sampel : Almond Paris Brest

Di hadapan Saudara disajikan 2 sampel produk makanan, Saudara diminta untuk menguji hedonik secara sensoris berdasarkan karakteristik sensorisnya dengan cara memberikan skala nilai 1 sampai dengan 4 yang tepat menggambarkan persepsi Saudara terhadap produk tersebut. Komentar/saran/kritik pada produk **WAJIB** diisi.

Parameter sensoris	Sampel	
	301	403
Warna	4	3
Aroma	4	4
Rasa	4	3
Tekstur	4	4
Sifat keseluruhan (overall)	4	3

Keterangan skala:
 1 = sangat tidak suka
 2 = tidak suka
 3 = suka
 4 = sangat suka

Komentar/saran/kritik:
Perbedaan keduanya tidak jauh, semangat kak

Lampiran 6. Data Penilaian Uji Sensoris Skala Terbatas (Produk Acuan)

Produk Acuan (301)				
warna	aroma	rasa	tekstur	keseluruhan
4	4	4	4	4
4	3	4	4	4
3	3	3	3	3
4	4	4	4	4
4	3	3	3	3
4	4	4	4	4
3	3	4	3	4
4	4	4	4	4
3	4	3	4	4
3	3	4	4	3
4	4	2	4	3
3	3	3	4	3
4	4	4	4	4
4	4	4	4	4
4	4	3	4	4
3	2	4	4	4
3	4	4	4	4
3	4	4	3	4
4	3	3	4	3
4	4	4	4	4
3	1	3	3	3
3	3	3	3	3
3	3	4	3	4
4	4	4	4	4
3	3	3	3	3
4	4	4	4	4
4	3	4	3	3
3	3	3	3	3
3	3	2	3	3
3	2	3	3	3

Lampiran 6. Data Penilaian Uji Sensoris Skala Terbatas (Produk Pengembangan)

Produk Pengembangan (403)				
warna	aroma	rasa	tekstur	keseluruhan
3	4	3	4	3
3	4	3	2	3
4	4	3	3	3
4	4	3	3	3
3	4	4	4	4
3	3	3	4	3
3	3	3	3	3
3	4	3	4	3
3	3	3	4	3
3	3	3	3	3
4	4	3	4	3
3	4	3	4	4
4	4	3	3	4
3	3	3	4	3
4	4	3	4	4
4	4	3	4	4
4	3	3	3	3
3	4	4	3	4
3	3	3	3	3
3	4	4	3	3
2	1	3	2	3
3	3	1	3	2
3	3	2	3	3
2	3	3	4	2
3	2	2	3	2
3	3	4	4	3
3	4	3	3	2
2	3	4	3	3
3	2	3	3	3
2	3	2	2	2

Lampiran 7. Borang Uji Sensoris Skala Luas

B036				
Almond Paris Brest 88				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: sangat tidak disukai			
Nilai 2	: tidak disukai			
Nilai 3	: disukai			
Nilai 4	: sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	mantap
Aroma	1	2	3	
Tekstur	1	2	3	
Rasa	1	2	3	
Keseluruhan	1	2	3	

B036				
Almond Paris Brest 63				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: sangat tidak disukai			
Nilai 2	: tidak disukai			
Nilai 3	: disukai			
Nilai 4	: sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	Enak
Aroma	1	2	3	
Tekstur	1	2	3	
Rasa	1	2	3	
Keseluruhan	1	2	3	

B036				
Almond Paris Brest 30				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: sangat tidak disukai			
Nilai 2	: tidak disukai			
Nilai 3	: disukai			
Nilai 4	: sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	Bawha enak
Aroma	1	2	3	
Tekstur	1	2	3	
Rasa	1	2	3	
Keseluruhan	1	2	3	

B036				
Almond Paris Brest 62				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: sangat tidak disukai			
Nilai 2	: tidak disukai			
Nilai 3	: disukai			
Nilai 4	: sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	OK
Aroma	1	2	3	
Tekstur	1	2	3	
Rasa	1	2	3	
Keseluruhan	1	2	3	

B036				
Almond Paris Brest 67				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: sangat tidak disukai			
Nilai 2	: tidak disukai			
Nilai 3	: disukai			
Nilai 4	: sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	rasa almondnya pas, gak bikin bosan. enak
Aroma	1	2	3	
Tekstur	1	2	3	
Rasa	1	2	3	
Keseluruhan	1	2	3	

B036				
Almond Paris Brest 12				
Berilah tanda (X) sesuai pendapat saudara :				
Nilai 1	: sangat tidak disukai			
Nilai 2	: tidak disukai			
Nilai 3	: disukai			
Nilai 4	: sangat disukai			
Karakteristik	Penilaian			Komentar
Warna	1	2	3	Enak
Aroma	1	2	3	
Tekstur	1	2	3	
Rasa	1	2	3	
Keseluruhan	1	2	3	

Lampiran 8. Data Penilaian Uji Sensoris Skala Luas

warna	aroma	rasa	tekstur	Keseluruhan
4	4	4	4	4
3	3	4	3	4
4	4	4	4	4
3	4	3	4	3
4	4	4	4	4
4	4	4	4	4
4	3	3	3	4
3	4	4	4	4
3	3	4	4	4
4	3	4	4	4
3	4	3	4	4
3	4	3	4	4
3	4	3	4	4
4	4	3	4	4
4	4	4	3	4
4	4	4	3	4
3	4	4	3	4
4	3	4	3	4
4	3	4	3	4
4	3	4	3	4
4	3	3	3	3
3	3	3	3	3
3	3	3	3	3
4	4	3	3	3
4	4	3	3	3
4	4	4	4	4
4	4	3	3	3
4	4	4	4	4
4	4	3	3	3
4	4	4	4	4
4	4	3	4	3
4	4	3	4	3
4	4	4	4	4
4	4	4	4	4
4	4	4	4	4
4	4	4	4	4
3	3	4	4	3
4	4	4	4	4
4	4	4	4	4
2	3	4	4	3
4	4	4	4	4

Lampiran 9. Resep Alpabeta

ALPABETA

Bahan :

a. Basic choux paste

Tepung terigu	75 gram
Tepung bekatul	75 gram
Garam	1 sdt
Gula pasir	15 gram
Butter Margarine	100 gram
Air	250 ml
Susu bubuk	10 gram
Telur	4 butir
Essens mocca	¼ sdt

b. Praline Mousseline

a) Bahan A :

Almond	100 gram
Gula pasir	100 gram

b) Bahan B

Susu cair	500 gram
Telur utuh	2 butir
Kuning telur	2 butir
Gula pasir	80 gram
Garam	¼ sdt
Vanilla essence	Sckp
Maizena	60 gram
Butter	20 gram

c) Bahan C

Whipped cream	150 gram
Gula pasir	20 gram
Stroberi	8 buah

Cara membuat :

d. *Basic choux paste* :


- 1) Ayak terigu dan garam menjadi satu. Sisihkan
- 2) Campur jadi satu air, butter dan gula. Rebus dengan api kecil hingga mentega menjadi cair. Jika butter sudah meleleh, rebus dengan api besar hingga mendidih
- 3) Masukkan bahan kering kedalam rebusan, matikan api. Aduk hingga rata, aduk diatas api lagi, jangan terlalu lama karena bisa berminyak. Hanya hingga kalis dan matang. Sisihkan dan biarkan ± 15 menit
- 4) Masukkan telur aduk hingga rata, kalis mengkilap dan glossy
- 5) Adonan siap digunakan. Sputcikan bentuk lingkaran seperti donat. Taburi permukaan dengan almond *slice*. Bakar dengan suhu 180°C

e. *Praline Mousseline* :

- 1) Bahan A : *caramelized* gula, masukkan *almond*, angkat, tuang di loyang dengan *non-stick baking paper*, setelah dingin haluskan dengan *food processor*, sisihkan
- 2) Bahan B : rebus susu cair dan garam sampai setengah mendidih, masukkan campuran (gula, telur, tepung maizena), aduk whisk hingga rata dan mengental
- 3) Bahan C : kocok whipped cream, gula pasir dan air es menggunakan mixer sampai kaku
- 4) Campur Bahan A+B menggunakan mixer lalu aduk balik dengan Bahan C menggunakan spatula

Suntikkan *filling praline mousseline* ke dalam *choux paste*. Sajikan

Lampiran 10. Hasil Uji Laboratorium Kandungan Gizi Alpabeta



Lab. Chem-Mix Pratama

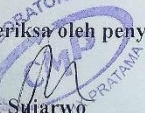
The Best Chemicals Solution

HASIL ANALISA
 Nomor:007/CMP/04/2019

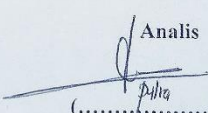
Laboratorium Pengujian : Laboratorium Chem-Mix Pratama
 Tanggal Pengujian : 7 April 2019

No	Kode Sample	Analisa	Ulangan 1	Ulangan 2
	Coklat	Air	65.8898 %	65.2307 %
		Abu	0.8307 %	0.8815 %
		Protein	4.6479 %	4.6889 %
		Lemak	1.8209 %	1.9435 %
		Serat Kasar	10.2588 %	10.4278 %
		Karbohidrat	16.5517 %	16.8272 %
		Energy	100.0050 kal/100g	102.3962 kal/100g

Diperiksa oleh penyelia,


 Sigit Sujarwo

Analisis


 (.....)

Kretek, Jambidan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta
 Telp. 085 100 116 832

Lampiran 11. Dokumentasi Pameran

